



Der Himmel gleicht einem grauen Vorhang, der Wind bläst hart und schneidend. Mit ruckartigen Bewegungen schiebt sich das Boot durch die aufgewühlte See, neigt sich immer wieder bedenklich zur Seite. Ein Abenteuer, bei dem einem bisweilen der Atem stockt. Aber die kleine Gruppe, die an diesem frühen Morgen auf See fährt, nimmt das in Kauf. Dafür ist die Aussicht einfach zu reizvoll, einmal dabei zu sein, wenn die Fischer von Barbate ihren Thunfisch fangen, nach einer uralten Tradition, wie sie nur hier an der spanischen Atlantikküste Andalusiens noch betrieben wird.

PAMELA SPITZ

„Almadraba“ heißt die 3000 Jahre Methode des Fischfangs, nach der bereits die Phönizier in der Straße von Gibraltar den Thunfisch aus der See geholt haben. Das Wort stammt aus dem Andalusisch-Arabischen und bedeutet wörtlich: „der Ort, an dem geschlagen und gekämpft wird“. Wer vom Beobachtungsboot aus in gut hundert Meter Abstand das Treiben der Fischer verfolgt, wohnt in der Tat einer Art Schlacht bei, einem Gefecht zwischen Mensch und Meer.

Vier Fischerboote markieren die Ecken eines Rechtecks auf dem Wasser. Was darunter liegt, ist unsichtbar: Ein System aus Netzen, die bis zu fünf Kilometer lang sein können. Diese werden mithilfe von Bojen, Ankern und Hunderten Metern Kabel strategisch im Meer positioniert und bilden ein komplexes Labyrinth. Den Thunfischen, die auf ihrer jährlichen Wanderung vom Atlantik ins Mittelmeer zum Laichen durch die Meerenge von Gibraltar ziehen, wird es zum Verhängnis.

FREIHEIT FÜR KLEINE FISCHE

Der Blauflossenthunfisch erzielt hohe Marktpreise und ist durch Überfischung bedroht. An der spanischen Atlantikküste haben sich die Bestände in den letzten Jahren allerdings wieder vergrößert, da die Fangquoten im Rahmen eines umfassenden Erholungsplans drastisch gekürzt wurden. Auch die Almadraba, die jedes Jahr von April bis Juni geht, soll dazu beitragen, das Vorkommen zu schützen. Die alte Technik gilt als nachhaltig, da die Öffnungen der Netze so groß sind, dass nur ausgewachsene Thunfische mit einem Gewicht von mindestens 70 Kilogramm gefangen werden. Kleinere Fische können durch die Maschen entkommen. Taucher, „Ranas“ (Frösche) genannt, kontrollieren die Netze täglich und sortieren unerwünschten Beifang aus.

„Raberas“ nennen sich die zwei langen Leitnetze, die die wandernden Thunfische von der Küste ins Innere des Netzsystems führen. Durch die „Boca“, das Eingangsportal, gelangen sie in verschiedene Kammern. Aus ihnen werden sie schließlich in die „Copo“ gedrängt, in das Herzstück des Geflechts, der Endstation. An diesem Morgen sind die Thunfische dort angelangt.

Auf den Booten im Dunst der Gischt machen Männer Seile fest. „Saca igual!“ – rufen die Fischer. Wasser raus! Die „Levantá“ beginnt, der Prozess, bei dem die Copo von unten angehoben wird, Zentimeter für Zentimeter. Massive Kräne greifen mit Gabelarmen in das Netz und ziehen es in die Höhe. Und dann kommen die zappelnden Fische zum Vorschein. Es ist, als würde das Meer kochen.

Zwölf Männer in schwarzen Neoprenanzügen, mit Helmen und Schutzwesten versehen, springen von den Booten zu den Fischen. In ihren Händen halten sie die „Lupara“, eine spezielle Elektroharpune. „Früher haben sie mit Haken gearbeitet“, wird Gonzalo später erzählen, einer der Männer, die die Levantá koordinieren. „Heute töten sie mit einem einzigen Schuss. Eine Patrone Kaliber 28, ausgelöst durch Druckkontakt. Schnell, präzise.“ Das erhalte auch die Qualität des Fleisches, die durch Stress beim Fang vermindert werde. Für den Export sei das natürlich von Vorteil.

Ein dumpfer Knall unter Wasser. Dann breitet sich eine rote Wolke im grünblauen Meer aus. „Danebenzuschießen ist gefährlich“, sagt Gonzalo. „Dann schlägt der Fisch mit dem Schwanz – wie ein Schmiedehammer.“

Die Taucher bewegen sich ruhig. Sie wählen die größten Tiere, schießen, befestigen Seile, geben Signal. Oben ziehen die Männer die toten Fische mit Flaschenzügen an Bord. Ein paar Stunden geht das so. Schließlich fahren die Fischer zurück in den Hafen.

BLUTIGE ZEREMONIE

Dort warten schon die Schaulustigen, die sehen wollen, was den Männern in die Netze gegangen ist. In der Fischhalle wird der Fang präsentiert.



In Barbate fangen die Spanier Thunfische wie vor 3000 Jahren – mit einem ausgeklügelten Netzsystem

Im Netz der TRADITION

An der andalusischen Küste wird nach einer Methode Thunfisch gefangen, die schon vor 3000 Jahren von den Phöniziern praktiziert wurde. Warum diese „Almadraba“ eine neue Chance für die strukturschwache Gegend sein kann

Carmen, Frau eines Fischers, wohnt im Sinti-und-Roma-Viertel El Pinar



Jugendliche treffen sich am Hafen zum gemeinsamen Angeln. Seit Generationen leben die Andalusier vom Fischen



Das Tranchieren, „El Ronqueo“ genannt, wird auf der Bühne vor Publikum in den Hallen der Fischauktion zelebriert



Schneller Tod: Das Einschussloch im Kopf eines 230 Kilogramm schweren Thunfisches

Auf schwarzem Kunststoff liegt ein erlegter Blauflossenthun: mauloffend, Auge milchig, Einschusswunde am Schädel. Kinder posieren aufgeregt, Eltern fotografieren, was das Zeug hält. Ein Gabelstapler bringt den Fisch auf eine Bühne. Die Zuschauer weichen zurück, dann wieder vor. Ein schwarzer Körper, fast zwei Meter lang, glänzt wie geölt. Am Rand der Bühne eine Frau im smaragdgrünen Blazer. Sie gehört zu den Organisatoren der Zeremonie, die gleich folgt. Schnell macht sie noch ein Selfie mit Fisch.

Dann wird es blutig. Zwei Männer in weißen Hosen, Gummistiefeln und roten Kragen betreten die Bühne. Der erste Schlag mit der Klinge trifft den Nacken. Der Kopf wird ganz zu Beginn abgetrennt. Nur so lässt sich der massige Körper korrekt zerlegen. Der „Ronqueo“ beginnt. Der Begriff stammt vom spanischen „roncar“ – „schnarchen“ und rührt von dem Geräusch, das entsteht, wenn das Messer über die Rückgratknorpel schabt: ein trockenes, raues Knarren, wie ein tiefer Atemzug durch eine verstopfte Nase.

Mit fließenden Bewegungen lösen die Männer Schicht für Schicht. Zuerst die *lomo alto*, den oberen Rücken – festes, dunkelrotes Fleisch, ideal für Sashimi und Grill. Dann die *lomo bajo*, den unteren Rücken, etwas weicher, ebenfalls begehrt. Es folgt die *ventresca*, das goldene Filetstück – der Bauchlappen. Marmoriertes Fett, hellrosa, zart wie Butter, das teuerste Teil, in Japan als *otora* gehandelt. Jeder Zentimeter hat Marktwert. Dann der *morriño*, der Nackenmuskel, intensiv im Geschmack, in Spanien geschmort oder gegrillt. Und der *tarantelo*, zwischen Rücken und Bauch, ideal für Konserven.

Die beiden Männer arbeiten ruhig, fast rhythmisch. Ein Assistent wischt Blut mit einem Lappen weg. Bis zu 24 verschiedene Teilstücke können aus einem einzigen Fisch herausgearbeitet werden. Das Fleisch wandert in Styroporboxen. Das Publikum schaut gebannt zu. Am Ende bleibt ein sauber entfleischtes Skelett. Die Rückenwirbel, aufgeschabt, weiß und glatt. Der Ronqueo ist abgeschlossen. Die Bühne wird gesäubert, die Zuschauer strömen hinaus.

Der zerlegte Fisch aber tritt seine Reise zu den Händlern an. Die besten Stücke gehen fast ausschließlich in den Export, 70 bis 90 Prozent des Fangs nach Asien, vor allem nach Japan. In Tokio erzielt der Fisch Rekordpreise. Bei der Neujahrsauktion 2025 brachte dort ein einziger Thunfisch mehr als 1,3 Millionen Euro. Die Fischer in Barbate sehen davon nur einen Bruchteil.

EINE FRAGE DES IMAGES

„Die Japaner bestimmen den Markt“, sagt Javier. „Sie nehmen das Beste und lassen uns den Rest.“ Er sitzt hinter dem Tresen seiner Hafenbar, der „Taberna del Puerto“. In seinem Ton schwingt ein Anflug von Bitterkeit. Das Küstenstädtchen mit seinen 22.000 Einwohnern gehört nicht gerade zu den wirtschaftsstärksten des Landes. Die Arbeitslosenquote liegt bei 23 Prozent. Die Jugendarbeitslosigkeit ist eine der höchsten in Andalusien. Barbate galt lange als Drogenhotspot. Gerade mal 14 Kilometer von Afrika entfernt, war die Stadt ein wichtiger Umschlagplatz für geschmuggeltes Haschisch aus Marokko. Die Kriminalität konnte mittlerweile weit zurückgedrängt werden. Doch der tragische Tod zweier Polizisten, die im Februar 2024 am Hafen von Barbate von einem Drogenboot überfahren wurden, brachte den Ort wieder landesweit in Verruf.

Die Stadt versucht umso mehr, an ihrem Image zu arbeiten und für Touristen attraktiver zu werden. Der Thunfisch spielt dabei eine wichtige Rolle. Lokalpolitiker haben 2023 bei der Unesco beantragt, die Almadraba, den traditionellen Fischfang der Küste, in die Liste des immateriellen Kulturerbes aufzunehmen. Die Bewilligung steht noch aus.

In den Restaurants wird schon länger zunehmend auf Thunfisch gesetzt. Innovative Köche probieren immer neue Thunfischkreationen aus. Auch kleinere Lokale wie „Choti's Cafe“ unweit des Hafens entdecken das besondere Potenzial, das in dem heimischen Fisch für eine erfindersche Küche steckt. Besitzerin Paloma, Anfang 30, hat nicht nur Sauerteigbrot mit eingelegtem Thunfisch im Angebot, sondern auch Thunfisch-Eis. „Alle haben gesagt: Das wird nie funktionieren“, sagt sie. „Aber ich wollte beweisen, dass Barbate mehr kann.“ Und es funktionieren.

Paloma gehört zu den Teilnehmerinnen der „Ruta del Atún“, einem jährlichen Wettbewerb, bei dem Restaurants der Stadt ihre besten Thunfisch-Tapas vorstellen. Touristen und Einheimische bekommen einen Tapas-Pass, probieren sich durch die Lokale, stimmen ab. Die Bandbreite reicht von traditionellen Rezepten bis zu überraschenden Fusionen. „Die Leute sind neugierig“, sagt Paloma. „Sie lieben die Tradition, aber sie wollen auch das Neue. Fernsehen, Reisen, Instagram – das prägt den Geschmack.“

Barbate, davon ist Paloma überzeugt, ist auf einem guten Weg. Die erfreulichen Erträge beim Thunfischfang sind allemal eine Chance: Durch die strenge Überwachung der Fangquoten, die festgelegt wurden, um eine Überfischung des Meeres zu verhindern, haben sich die Bestände messbar erholt. 2022 gelang in der Region ein Rekordfang von insgesamt 2330 Tonnen Thunfisch.

Seit Jahrtausenden nährt der Fisch den Ort. Spricht man mit den Menschen, spürt man, wie eng die Verbindung ist, dass ein Leben ohne die Almadraba nicht denkbar ist. Am Hafen sitzt Manuel vor seinem Fischerhäuschen. Ein Netz über den Knien. „Früher“, sagt er, „arbeiteten hier über 300 Männer in der Almadraba. Heute sind es vielleicht 50.“ Er zieht den Faden durch die Maschen. „Ich kann es den Jungen nicht verdenken. Es ist harte Arbeit. Und am Ende reicht es oft trotzdem nicht.“ Er zeigt aufs Meer. „Aber es ist unser Leben. Wer hier geboren ist, trägt den Thunfisch in den Knochen.“

NACHRICHTEN

DEUTSCHER FILMPREIS

Goldene Lola für „September 5“

Der Favorit hat sich durchgesetzt: „September 5“ über das Olympia-Attentat 1972 in München räumte beim Deutschen Filmpreis ab. Der Thriller von Tim Fehlbaum wurde am Freitagabend unter anderem mit der Goldenen Lola ausgezeichnet. Insgesamt gewann er neun Preise, darunter Leonie Benesch für die beste weibliche Nebenrolle. Auch Drehbuch, Regie und Schnitt wurden prämiert. Der Film des Schweizer Regisseurs Tim Fehlbaum (Foto l.) war mit zehn Nominierungen ins Rennen gegangen. Er erzählt die Geschehnisse vom 5. September 1972 aus der Sicht eines US-amerikanischen Fernsichtteams, das eigentlich über die Wettkämpfe



SEBASTIAN CHRISTOPH GOLLOW/DPA

berichten sollte. Die Lola in Silber gewann der Polithriller „Die Saat des heiligen Feigenbaums“ von Mohammad Rasoulof. Das Drama „In Liebe, Eure Hilde“ von Andreas Dresen räumte die Lola in Bronze ab. Bester Hauptdarsteller wurde Misagh Zare für „Die Saat des heiligen Feigenbaums“. dpa

BAD OEYNHAUSEN

Neun Jahre Haft für 19-jährigen Täter

Gut zehn Monate nach dem gewaltsamen Tod eines jungen Mannes im Kurpark von Bad Oeynhausen ist ein 19-jähriger Angeklagter zu einer Jugendstrafe von neun Jahren verurteilt worden. Das Landgericht Bielefeld verurteilte ihn unter anderem wegen versuchten Totschlags und Körperverletzung. Ein Urteil könne niemals Schmerzlinderung bringen, sagte der Vorsitzende Richter in Richtung Angehörige. Die Staatsanwaltschaft hatte wegen Raubes mit Todesfolge und wegen versuchten Mordes neun Jahre Jugendstrafe verlangt. Die Verteidigung hatte hingegen beantragt, von einer Verurteilung wegen eines Tötungsdelikts abzusehen und lediglich eine Verwarnung auszusprechen. Der zur Tatzeit 18 Jahre alte Syrer wohnt seit Oktober 2023 in Bad Oeynhausen, er war 2016 nach Deutschland gekommen. Die Gewalttat hatte politisch hohe Wellen geschlagen und Debatten über Zuwanderung und Abschiebung von ausländischen Straftätern befeuert. Seine Verurteilung nahm der Angeklagte am Freitag äußerlich ruhig und unbewegt hin. dpa

NIEDERLANDE

Drogenbanden erobern Wohnviertel

Die niederländische Polizei hat im Jahr 2024 nach eigenen Angaben eine Rekordzahl von Drogenlaboren ausgehoben. In 167 Laboren seien synthetische Drogen, Heroin, Kokain oder eine Kombination davon hergestellt worden, teilte die Polizei mit. Das waren etwa zehn Prozent mehr als im Jahr davor. Die Hälfte der Produktionsstätten entdeckten die Ermittler in Wohnvierteln. Die Sicherheit von Bürgern werde leichtfertig aufs Spiel gesetzt, sagte ein Polizeisprecher. Die Drogenkriminellen würden immer gewissenloser. dpa

WUPPERTAL

Marder verursacht Stromausfall

Ein Marder hat in Wuppertal einen großflächigen Stromausfall in rund 10.000 Haushalten mehrerer Stadtteile verursacht. Trotz Schutzvorrichtungen war das Tier in einem Umspannwerk an spannungsführenden Teile gelangt, teilten die Wuppertaler Stadtwerke mit. Die Schutzabschaltung eines Transformators habe größere Schäden an der Anlage verhindert. Nach etwa 80 Minuten sei in allen betroffenen Haushalte wieder Strom geflossen. Das Tier wurde tot gefunden. dpa